



Japoński kamień do ostrzenia, 180x50x40mm Hendi 845134

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845134

Cechy produktu

Długość (mm): 180

Szerokość (mm): 50

Wysokość (mm): 40

Japoński kamień do ostrzenia firmy HENDI to produkt, dzięki któremu noże kuchenne mogą być zawsze ostre jak nowe. Ostrzałka jest dwustronna - łączy 2 płytki o różnych ziarnistościach. Zawiera również wygodny uchwyt.

Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o różnych ziarnistościach: 280/1000.

Przeznaczenie ziarnistości kamienia:

- 280: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy,
- 1000: ostrzenie podstawowe ostrzy.

Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą.